雫石町　　　　　　製造業

太子食品工業株式会社

創業以来「食の安心・安全・健康」をお客様に提供するために、大豆の機能性や製造技術の開発に取り組み、業界の常識を破る幾つものスタンダードを創りだしてきました。これがタイシの企業精神です。これからも「お客様の真の満足」を追求し、新たなスタンダード創造のため挑戦していきます。

太子食品雫石工場は十和田八幡平国立公園の麓に立地し、自然豊かな環境の中で緑豆やブラックマッペといった大豆原料をもとにもやし生産を行っている工場になります。お客様に安心・安全で美味しい商品をお届けするため品質向上に日々取り組んでおります。

その他、当社では納豆や豆腐、油揚げ、味付け油揚げ、豆乳、ゆば、こんにゃく等を製造販売しております。

先輩の声

【 岩手大学 出身】
2014年入社

もやしは栽培に時間がかかるため、出荷量を予測しながら栽培条件を調整する必要があります。これをより正確に行うため、室温や水などの生育環境を綿密に制御するシステムを提案し、採用されました。これを基に出荷時の品質が一定になる栽培条件を計算するシステムの開発にも取り組み、栄養がぎゅっと凝縮された美味しいもやしの生産が可能になりました。

このように、当社には年齢に関係なく、新しいことへチャレンジする気持ちを後押ししてくれる社風があると感じています。

主な出身校（一例）	岩手大学　盛岡農業高校　雫石高校　盛岡スコーレ高校　福岡工業高校　他

こんな職場です

○ もやしは室（ムロ）と呼ばれる温室で栽培します。栽培には水や空気、温度の管理が重要です。

○ 定期的に温室の環境や生長状態を確認し、品質の良いもやしづくりを心掛けております。

○ 製品の品質チェックを行いながら出荷に向けての箱詰め作業です。

○ 入社後の研修制度
入社時に新入社員研修を行い、ビジネスマナーや基礎知識を習得していただきます。

○ その他、3ヵ月後研修、半年後研修を通して振返り学習やチャレンジ目標に挑戦していただき、2年目研修で新入社員を卒業していただきます。

○ 研修だけでなく職場の皆さんも優しく指導してくれるので安心して働ける職場となっております。

事業内容／事業所情報

納豆・豆腐・もやし・こんにゃく・油揚・味付油揚・豆乳・ところてん等のメーカーです。中部地方から北海道までを商圏としています。

所在地　岩手郡雫石町長山林ノ沢111-1
(本社所在地　青森県三戸郡三戸町大字川守田字沖中68　)
TEL　0179-22-2111
FAX　0179-22-1701
HP　http://www.taishi-food.co.jp/

代表者　代表取締役社長　工藤　茂雄
資本金　7,000万円
設立　1964年1月
従業員数　652 名
（男性　450 名、　女性　202 名）
主な勤務地　岩手県、青森県、宮城県、栃木県、東京都
転勤の可能性　有

雇用実績

募集職種　製造職（雫石工場）
対象　高卒/短大卒/大卒/一般
勤務地　雫石町ほか青森県など
給与　高卒　158,000 円
短大卒　169,500 円
大卒　192,500 円
その他条件　普通自動車免許
勤務時間　8:00～17:00
年間休日　104日（4週8休制）
昇給　年1回　賞与　年2回
交通費支給　上限30,000円/月
社会保険完備
有給休暇　慶弔休暇

【採用実績】※太子食品（株）全体

	高校	専門	短大	大学
令和２年度	7名	0名	1名	10名
令和元年度	9名	0名	0名	14名
平成30年度	15名	0名	0名	11名

例年、大卒・高卒の新卒採用を行っております。大卒は他にも職種がございます。詳細はホームページ等でご確認下さい。中途採用の募集についてはハローワーク等でご確認の上、ご応募下さい。

職場見学　インターンシップ　学校での講演

国の認定制度
くるみん　プラチナくるみん　ユースエール　えるぼし　プラチナえるぼし

県の認定制度
働き方改革　イクボス宣言　子育て認証　女性活躍認定

2022.1　時点